

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Risotto con funghi e patate

Strawberry · Thursday, February 28th, 2013

Ingredienti:(4 persone)

- 350gr riso
- 2 patate
- 80gr burro
- 200gr funghi champignon
- mezzo bicchieri di vino bianco
- 2dl brodo di pollo
- 40gr parmigiano grattugiato
- mezza cipolla
- rosmarino
- salvia
- sale pepe

Preparazione:

Lavate e affettate i funghi. Pelate le patate e riducetele a dadini, lavate e tritate il rosmarino e la salvia. Pelate la cipolla, riducetela a fettine sottile, mettetela in una padella con metà del burro, unite il riso, lasciatelo tostare, bagnate con il vino, lasciate evaporare, unite i funghi e le patate, salate, pepate e continuate la cottura per circa 20 minuti bagnando di tanto in tanto con un mestolo di brodo di pollo, a cottura ultimata, mantecate con il burro rimasto, il parmigiano grattugiato, e le erbe aromatiche, mescolate e disponete il risotto su di un piatto da portata.

This entry was posted on Thursday, February 28th, 2013 at 5:43 pm and is filed under [Italiane](#), [Primi](#), [Ricette](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.

